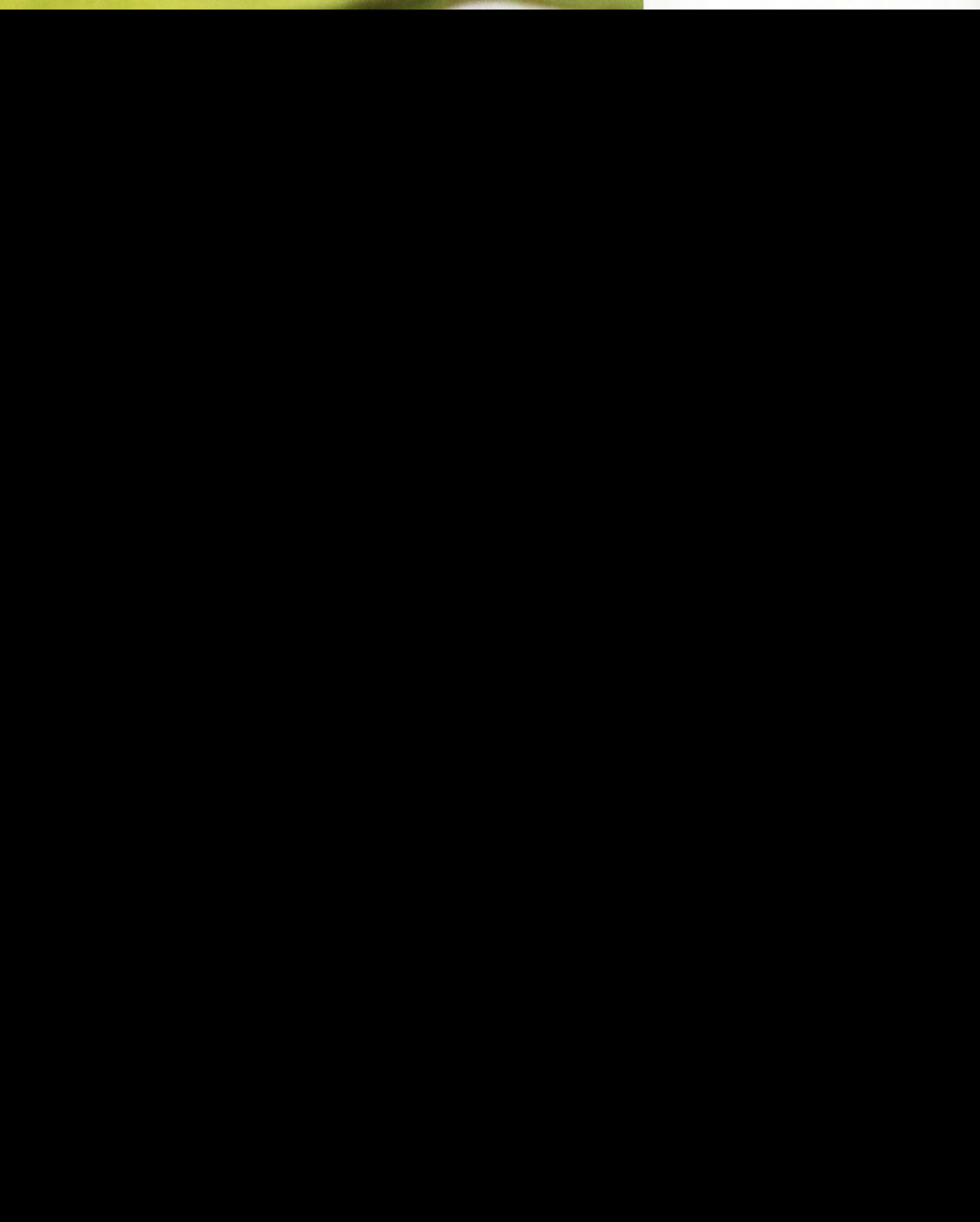
[redacted]

[redacted]



[redacted]

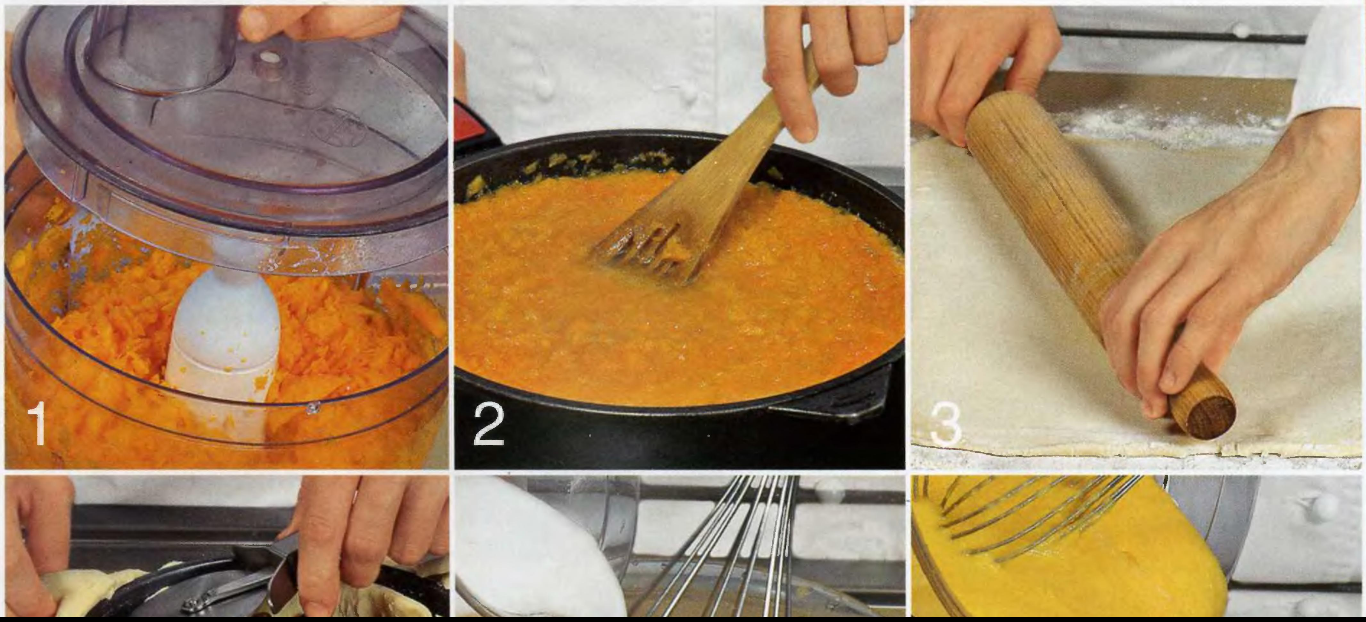
[redacted]

[redacted]

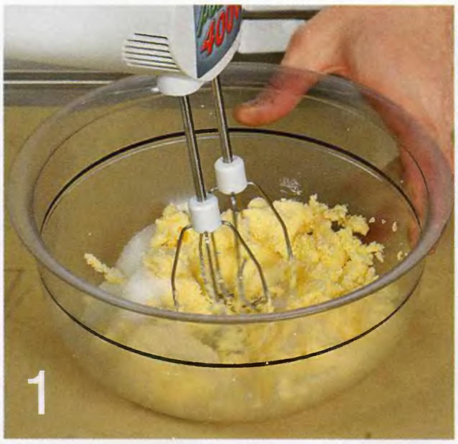
запеканка из лапши, помидоров и сыра

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 570,9 ккал,
белки – 16,2 г, жиры – 33,5 г, углеводы – 51,1 г

тыквенный пирог



печенье «мгновение»



ЧТО НУЖНО:

- **1,5** стакана муки
- **50 г** сливочного масла
- **0,75** стакана сахара
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **0,5 ч. л.** разрыхлителя
- **1** яйцо
- **3 ст. л.** молока
- **15** вишен для коктейля
- растительное масло для смазывания противня
- сахарная пудра для обсыпки

Время приготовления: 40 мин.
Количество: 15 штук
В 1 штуке: 152,9 ккал,
[redacted]

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить масло с сахаром и ванильным сахаром. Не прекращая взбивать, добавить яйцо и молоко, затем просеянную муку и разрыхлитель. Вымесить тесто, накрыть и поставить в холодильник на 15 мин.

2 Переложить тесто в кондитерский мешок с широкой насадкой. Отсадить печенье на смазанный маслом противень на расстоянии 4–5 см друг от друга (должно получиться 15 печений). Сверху в каждое печенье вдавить вишенку. Выпекать в разо- [redacted]

СПОНСОР РЕЦЕПТА
Tupperware

шахматный торт

ЧТО НУЖНО:

Для 2 бисквитов:

- **400 г** муки
- **6** яиц
- **2 ч. л.** разрыхлителя
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **1,5** стакана сахарной пудры
- **1,5 ст. л.** какао-порошка

Для начинки:

- **100 мл** сливок жирностью 35%
- **100 мл** клубничного йогурта
- **10 г** желатина

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 348,2 ккал,
белки – 9,5 г, жиры – 7,7 г, углеводы – 60,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

СПОНСОР РЕЦЕПТА
DALLMAYR
KAFFEE

кофе по-нормандски

ЧТО НУЖНО:

- **6 ч. л.** зерен кофе **Dallmayr Prodomo**
- **500 мл** яблочного сока
- **2 ст. л.** коричневого сахара
- **3** апельсина
- **2** палочки корицы
- щепотка молотого щепотка душистого перца
- щепотка молотой гвоздики

Время приготовления: 25 мин. /10 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 105,0 ккал,
белки – 1,3 г, жиры – 0, углеводы – 24,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Апельсины вымыть и тонко нарезать кружками вместе с кожурой. Кофе смолоть. Пересыпать в турку, влить 500 мл воды, поставить на сильный огонь. Как только начнет подниматься пена, снять с огня, дать настояться 3–5 мин.

2 В сотейнике соединить кофе, яблочный сок, кружки апельсина, сахар, корицу и специи. Довести до кипения, убавить огонь, варить на медленном огне 10 мин. Процедить, разлить по чашкам. Можно подать с палочкой корицы.

Даниссимо открывает
сезон удовольствий!